

## Le menu Guinguette - La Carte

1 entrée au choix + 1 plat au choix + 1 dessert au choix : 28,00 €

Entrée + plat : 24,00 € - Plat + dessert: 24,00 €

### Les entrées :

#### **Cassolette de moules à la marinière**

( Frais : De bouchots, Eleveur Mythicole Bailly- 22120 Hillion )

6 huitres creuses n° 2 ( Frais : Ferme marine paimpolaise Arin - 22500 Paimpol )

Oeufs mimosas ( Frais : Elevage avicole de Leurmin, 22720 Senven-Léhart )

#### **Trio de charcuterie artisanale de Bretagne**

( Frais : Jambon artisanal, Andouille de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon et Terrine de campagne de Moulec - 22 St Brieuc )

#### **Demi camembert rôti**

( Frais : Demi camembert BIO artisanal l'Etable Ronde - 35380 Plélan le Grand rôti au four, oignons cuisinés et andouille artisanale de Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon )

Salade de crudités ( Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22190 Plérin )



A la carte : L'entrée 9,00 €

**L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux**

## Les plats :

### **Blanquette de poissons aux petits légumes**

( Frais : Eglefin, cabillaud, haddock et langoustine / Océan Atlantique Nord Est - Poissonnerie la Pêche Cotière, quartier saint Lambert - 22000 St Brieuc )

### **Emincé de filet de poulet fermier montagnard**

( Frais : Poulet / Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel recouvert de champignons à la crème, jambon blanc artisanal de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon et gratiné au Bréhannais - La Ferme de Lintan, 56580 Bréhan )

### **Brochette de boeuf 250 grs sauce au poivre servie à part**

( Frais : Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée Bleu - Eleveur M. Duval, 22 St Donan via Le Moulec / Robien - Bretagne )

### **Assiette Grand Mix Grill**

( Frais : **Brochette de boeuf, pièce de poulet fermier, poitrine fumée, merguez et chiopolatas artisanales** : Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée Bleu - Eleveur M. Duval, 22 St Donan - : Eleveur M, Le Fevre, 22 Ploec sur Lie, Merguez et chipo artisanales : Le Moulec / Robien - Pièce de poulet fermier : Ferme de Marie-Jeanne / 22 Andel - Poitrine fumée artisanale : Me Charcutier Denoual / 22 St Agathon )

### **Grande salade végétarienne**

( Frais ; Salade verte avec assortiment de crudités et légumes froids et chauds / Au Potager de Paulette - 22190 Plérin )

### **Grande salade au chèvre fermier**

( Frais : Salade verte, tomates, champignons et pdt grenaille du Potager de Paulette - 22190 Plérin, poitrine fumée émincée de Maître Charcutier Denoual - 22 St Agathon, magret de canard fumé du Sud Ouest, toasts chaud de chèvre fermier - 22600 La Motte et oeuf au plat)



A la carte : Le plat 19,00 €

**L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux**

## Les desserts :

### **Dessert gourmand**

( Frais : Mousse au chocolat, crème brûlée, far breton revisité et salade de fruits frais du Potager de Paulette - 22 Plérin )

### **Fromage blanc fermier accompagné de coulis aux fraises**

( Frais : Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul )

**Salade de fruits frais de saison** avec ou sans chantilly ( Frais : Le Potager de Paulette - 22 Plérin )

### **Assiette de fromages bretons : Fondant d'Lintan, Bréhannais, Ti Guémené et Ti Pavez**

( Frais : La Ferme de Lintan - 56580 Bréhan )

**Sorbet citron ou fraise** ( Deux boules de sorbet avec ou sans chantilly )

**Coupe Horizon** ( Boule de sorbet fraise, boule de sorbet multifruits, fruits frais, coulis de fraises et chantilly )

**Coupe colonel** ( Deux boules de sorbet citron et vodka Absolut )

**Coupe Fraise Melba** ( Boule de sorbet fraise, boule de glace à la vanille, coulis de fraises, fraises et chantilly )

**Dame Blanche** ( 2 boules de glace vanille, chocolat chaud et chantilly )

**Café liégeois** ( Boule de glace vanille, boule de glace café, liqueur de café et chantilly )

**Chocolat liégeois** ( Boule de glace vanille, boule de glace chocolat, chocolat chaud et chantilly )



A la carte : Le dessert 9,00 €

**L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux**

## Menu Petite Guinguette - Plats du jour

( Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fériés )

1 entrée + 1 plat + 1 dessert au choix : 16,00 €

Entrée + plat : 13.00 € - Plat + dessert : 13.00 €

### Les entrées :

**Pâté de campagne artisanal**  
( Frais : Le Moulec - 22 St Brieuc )

**Oeufs mayonnaise**  
( Frais : Elevage avicole de Leurmin - 22720 Senven-Léhart )

**Salade de crudités**  
( Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22 Plérin )

### Les plats :

**Moules frites à la marinière**  
( Frais : De bouchots , Eleveur Mythicole Bailly - 22120 Hillion )

**Pièce du boucher grillée**  
( Frais : Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée bleu , Eleveur M. Duval, St Donan via Le Moulec - 22 St Brieuc )

**Mix grill**  
( Frais : Brochette de boeuf, merguez et chipolatas artisanales : Pièce à fondue RACE A VIANDE Génisse Croisée bleu , Eleveur M. Duval, St Donan via Le Moulec - 22 St Brieuc  
Mergue et chipolatas artisanales : Le Moulec - 22 St Brieuc )

**Grande salade Horizon**  
( Frais : Salade verte, tomates et champignons du Potager de Paulette - 22 Plérin, oeuf dur, jambon supérieur artisanal de Me Chareutier Denoual - 22 St Agathon et Bréhannais - La Ferme de Lintan, 56580 Bréhan )

Plat : 10,00 €

Les desserts :

**Crème à la vanille**  
( Frais : France )

**Fromage blanc fermier**  
( Frais : Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul )

**Salade de fruits frais**  
( Frais : Fruits de saison du Potager de Paulette - 22 Plérin )

**Duo de fromages bretons : Fondant d'Lintan et Bréhannais**  
( Frais : La Ferme de lintan - 56580 Bréhan )

**2 boules de sorbet fraise, glace à la vanille ou au chocolat**  
( "Fait maison" )



***L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux.***

***Le menu des petits Messieurs-Dames ( - de 12 ans ) :***

**I entrée + I plat + I dessert au choix : 13.00**

**Entrée + plat : 11 .00 - Plat + dessert : 11 .00**

**Les entrées :**

**Pâté de campagne artisanal ( Frais : le Moulec - 22 Robien )**

**Oeufs mayonnaise ( Frais : Elevage avicole de Leurmin. 22720 Senven-Léhart )**

**Salade de crudités ( Frais : Salade verte et assortiment de crudités et légumes du Potager de Paulette - 22 Plérin )**

**Les plats :**

**Filet de poulet fermier ( Frais : Ferme de Marie-Jeanne - 22 Andel )**

**Brochette de bœuf**

**( Frais : Pièce à fondue . RACE A VIANDE limousine de Race Pure - Eleveur M. Tuchard- 22 Saint Carreuc via Le Moulec / 22 St Brieuc)**

**Jambon blanc artisanal ( Frais : Maître charcutier Roland Denoual - 22200 Saint Agathon )**

**Les desserts :**

**Crème à la vanille ( Frais : France )**

**Fromage blanc fermier**

**( Frais : Gaec des Gaboriaux - 22 St Rieul )**

**Salade de fruits**

**( Frais : Assortiment de saison du Potager de Paulette - 22 Plérin )**

**2 boules de sorbet fraise, glace vanille ou chocolat ( "fait maison" )**



***L'intégralité de nos entrées, plats et desserts sont élaborés dans le strict respect du « fait maison » avec l'utilisation exclusive de produits frais prioritairement locaux***